



# VINLANDET ØSTERRIKE

De som har levd noen år erindrings kanskje den store vinskandalen som rystet Østerrike og vinverden forøvrig i 1985. Noen vinprodusenter hadde kommet på den merkelige ideen at de (i all hemmelighet naturligvis) kunne tilsette litt av det kunstige stoffet dietylen glykol i vinen for å gjøre denne rundere og søtere – altså i et forsøk på å "forbedre" vinen. Stoffet var i og for seg ikke farlig for mennesker, men hadde uansett ingen ting i vin å gjøre. Skandalen var et faktum, og Østerrikes renomé som vinproduserende land ble med ett satt langt tilbake.

TEKST: ØVIND TVEIT | FOTO: RUNAR ANDERSEN/ MORGUEFILE.COM

## NY VINLOV

Imidlertid bidro denne hendelsen til en ny vinlov og en ny æra. Den nye vinloven var en av verdens strengeste, og skulle garantere for opphav, innhold og kvalitet. Det ble for eksempel stilt krav til maksimal avkastning for å forhindre tunne og smaksfattige viner uten konsentrasjon. Seriøse produsenter gikk foran med et godt eksempel og presterte etter hvert bedre viner enn noensinne. De siste 15-20 årene i østerriks vinproduksjon kan derfor beskrives som en suksess-historie, der det internasjonale

renomméet er mer enn gjenvunnet. Også i Norge har østerriks vin oppnådd høy status og høye salgstall de siste 10 år.

## KOMPLETT VINLAND

Geografisk foregår i prinsippet all østerriks vinproduksjon i de lavereliggende (og varmere) områdene øst i landet – med mest hvitvin i nordøst og mest rødvin i sørøst. Landet er definitivt mest kjent for sine hvitviner og til dels dessertviner. Østerrike kan likevel beskrives

som et "komplett" vinland i og med at man også produserer mye musserende vin, og ikke minst rødvin. Fra å ha vært en beskjeden produksjon og et til dels underkjent produkt, utgjør rødvinene i Østerrike i dag hele 30% av landets totale vinproduksjon. Kvaliteten har også vært sterkt økende de senere årene. Det brukes i all hovedsak egne og tradisjonelle druetyper til rødvinproduksjonen, så som Blaufränkisch, Zweigelt og St. Laurent.



★ Østerrike



## HVITVINSDRUER

Det er likevel definitivt landets hvitviner som har oppnådd internasjonal berømmelse og som jo også er det som i all hovedsak selges i Norge. De beste hvitvinene lages på druene Grüner Veltliner og Riesling.

Grüner Veltliner er Østerrikes egne og dedidert mest brukte grønne drue. Den står for så mye som 40% av landets samlede vinproduksjon! Aromatisk vil den gjerne ha et litt urteaktig preg, med snev av hvit pepper. Avhengig av vokseområde kan den også ha et visst mineralpreg. Det meste som produseres av Grüner Veltliner er relativt enkle og lette viner beregnet på tidlig konsum, men de beste vinene laget på denne druen er fantastiske og meget lagringsdyktige.

Riesling er den andre store hvitvinsdruen, selv om den dyrkes i atskillig mindre kvanta enn Grüner Veltliner. De beste østerrikske rieslingene er viner av verdensformat og fullt på høyde med de beste fra Tyskland og Alsace i Frankrike. Stilmessig vil de vanligvis være en mellomting mellom disse to.

Utover disse to druetyperne dyrkes en del av druene Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weissburgunder (Pinot Blanc) og Müller Thurgau.

## VINDISTRIKTENE

På topp i hierarkiet av østerrikske vindistrikter troner uten tvil WACHAU, 50-60 km. nordvest for hovedstaden Wien. Både mikroklima og jordsmonn er her ideelt for vinproduksjon. Wachau byr på et meget naturskjønt landskap, der vinmarkene ligger i et ca. 20 km. langt belte langs Donaus bredder. Stedvis kan vinmarkene være like bratte som langs Rhinen og Mosel i Tyskland.

Wachau har ca. 1500 ha vinmarksareal, noe som utgjør bare 3% av østerriks vinproduksjon. Druene som dyrkes her er i all hovedsak Grüner Veltliner og Riesling. Vinregionen har sitt eget klassifiseringssystem, med følgende 3 kategorier i stigende kvalitet:

- Steinfeder: inntil 11,5% alkohol
- Federspiel: 11,5-12,5% alkohol
- Smaragd: over 12,5% alkohol

Følger vi Donaus løp nedover, går Wachau over i vindistriktet KREMTAL, som sammen med det like nordforliggende KAMPTAL er de andre topp-distriktene for kvalitetshvitvin – også her i hovedsak basert på Grüner Veltliner og Riesling, gården.



## Anbefalte viner:

★★★★★★★★★★★★★★★★

- **58796 Fritsch Grüner Veltliner Wagram 2009**  
(120,-)

- **13387 Strasser Hasel Alte Reben Grüner Veltliner**  
(125,-)

- **80442 Mantlerhof Grüner Veltliner 2009**  
(126,-)

- **80083 Domäne Wachau Riesling Weissenkirchen Reserve 2008/09**  
(150,-)

- **47193 Stadt Krems Riesling Steinterasen 2009**  
(157,-)

- **47191 Stadt Krems Grüner Veltliner Weinzierberg 2009**  
(159,-)

- **59064 Domäne Wachau Riesling Singriedel Smaragd 2009**  
(220,-)

## Smak og behag - Om vin og kvalitet

Smak og behag er som kjent knyttet til individuelle oppfatninger. Ingen andre drikker er vel i samme grad som vin gjenstand for diskusjon om smak og kvalitet. Det noen vil betegne som en god vin, vil overhode ikke falle i smak hos andre og vice versa. Å analysere smakspreferanser er derfor ingen enkel vitenskap. Likevel er det meste i bunn og grunn relatert til våre grunnleggende smaksanser – altså søtt, surt, bittert og salt (og den mindre kjent umami). De vanligste bestanddelene i vin som påvirker smaksbildet er fruktsødme-/tørhet og syre/tannin. Noen liker best syresvake viner med en viss sødme, mens andre heller foretrekker viner med et tørrere og strammere uttrykk.

Er det riktig å si at fordi jeg liker en vin vil den

for meg være av høy kvalitet? Med fare for å bli kalt arrogant vil jeg si at svaret er nei! Kvalitet er i motsetning til smak noe som i større grad avhenger av absolutte forhold og som derfor kan defineres. Kvalitetsbegrepet inneholder altså mye mer enn smak alene. Hva er det så som kjennetegner en "kvalitetsvin"?

Generelt og kort sagt lages en kvalitetsvin av førsteklasses druemateriale fra bevisst reduserte avlinger fra spesielt høyverdig jordsmonn. En kvalitetsvin vil i regelen være atskillig mer arbeidskrevende å produsere, og for den saks skyld fremstå mer som et unikt håndverksprodukt enn et industriprodukt. Resultatet blir gjerne en vin med større konsentrasjon og kompleksitet, og i mange tilfeller en vesentlig

høyere lagringskraft.

Det sier seg selv at det er en sammenheng mellom pris og kvalitet. Likevel kan ikke pris alene tas som en absolutt kvalitetsindikator! Samtidig som at rennomerte kvalitetsviner har sin pris, er vinverden sannelig også full av overprisede viner i de fleste kategorier! Mange produsenter flyter på områdets renommé og produserer middelmådige produkter til en for høy pris. Mye viktigere enn områdets og for den saks skyld den konkrete vinmarkens renommé er derfor selve produsenten. Dennes dyktighet, egendefinerte kvalitetskriterier og ambisjonsnivå er mer utslagsgivende enn noe annet!



## Mineralitet i vin

Spekteret av naturlige aromaer i vin er svært mangfoldig, og følgelig grunnlag for allverdens analyse og diskusjoner vininteresserte imellom. De vanligste aromaene kan for eksempel grupperes som fruktighet, krydder og vegetale toner. Et bredt sammensatt aromaspekter er i alle fall en positiv ting, og vil kunne gi en vin hedersbetegnelsen "kompleks".

Mineralitet er også en aromabeteignelse knyttet til vin, og en ubetinget positiv sådan. Som navnet indikerer snakker vi her om at vinen får et preg av bergarter som finnes i jordsmonnet der drueplanten vokser. Eksempler på slike bergarter kan være skifer, granitt, kalk og vulkanske bergarter som basalt etc. Man kan ikke alltid med bestemt knytte konkrete mineraler til konkrete aromaer, men det er uomtvistelig at noen viner i større grad enn andre faktisk formidler et visst mineralsk preg.

Grunnen til at nettopp mineralitet i vin verdsettes spesielt høyt hos mange kjennere, er den ekstra stramheten og litt udefinerbare tilleggsdimensjonen og kompleksiteten mineralpreget bidrar til. Eksempel på vinkategorier hvor nettopp mineraliteten er et fremtredende (kvalitets-) kjennemerke er Chablis, Champagne og topp-riesling fra Wachau og Tyskland.

## ★ NORSKE VINTRENDER

Det totale vinkonsumet i Norge har økt kraftig de senere årene, og utgjorde i fjor 62.108.000 liter. Dette tilsvarer for eksempel en volumøkning på over 60% de siste 10 år. Av totalkonsumet utgjør rødvin ca. 70%, hvitvin ca. 25%, og rosévin/musserende ca. 5%.

Vintrendene for øyeblikket er som følger:

- Konsumet av rosévin og musserende vin viser en kraftig stigende tendens – både i absolutte tall og andelsmessig
- På hvitvinsiden har Tyskland hatt den sterkeste veksten den senere tid, og er nå blitt hvitvinsland nr. 1 i Norge, knapt foran Frankrike som har ledet i mange år
- På rødvinnsiden er Italia i særklasse størst, og fortsetter å ta markedsdeler. Rødvinnens andel av totalkonsumet viser forøvrig en svakt nedadgående trend

